

**VII РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ СРЕДИ ИНВАЛИДОВ И
ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
«АБИЛИМПИКС - 2022» В КУЗБАССЕ**

УТВЕРЖДЕНО:
Региональным центром развития
движения «Абилимпикс»
А.В. Барышева / *Барышева*
« 16 » *июня* 2022 г.
Протокол - 19
от 16 июня 2022

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО:
Кемеровская областная
организация ООО
«Всероссийское общество
инвалидов»

Захарчук
(подпись)

/ А. В. Захарчук

Ф.И.О.

« 16 » *02* 2022г.



РАССМОТРЕНО:
Кемеровская региональное
отделение ООО
«Всероссийское общество
инвалидов»

Ивашенко
(подпись)

/ А. А. Ивашенко

Ф.И.О.

2022г.



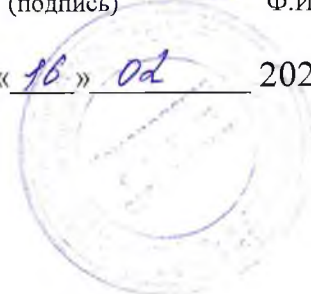
РАССМОТРЕНО:
Кемеровская областная
организация ОООИ
«Всероссийское ордена
Трудового Красного
Знамени общество слепых»

Крюкова
(подпись)

/ И. А. Крюкова

Ф.И.О.

« 16 » *02* 2022г.



Кузбасс 2022

Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и пtifуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитер создает украшения из сахара, карамели, пастилажа, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы, джемы. Кондитер может экспериментировать, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. К знаниям и умениям специалистов предъявляют высокие требования. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по виду, запаху, вкусу, должен знать их свойства для гармоничного сочетания компонентов изделия. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу виртуозно, на высоком уровне. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов.

1.2. Профессии, по которым участники смогут трудоустроиться после получения данной компетенции.

Возможные наименования должностей, профессий после получения данной компетенции:

Помощник кондитера, помощник шоколатье, младший кондитер, младший шоколатье, кондитер, шоколатье, старший кондитер, старший шоколатье, шеф-кондитер, шеф-шоколатье, бригадир кондитеров, бригадир шоколатье, заведующий кондитерским производством, управляющий кондитерским производством, начальник кондитерского цеха.

При трудоустройстве необходимо учитывать требования ГОСТ Р 57958-2017 «Условия труда инвалидов. Требования доступности и безопасности» и приказа Минтруда России от 4 августа 2014 г. N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты).

Школьники	Студенты	Специалисты
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело”	Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н)

1.4. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты	Специалисты
Должен знать: Основы санитарии и гигиены; технологию	Студент должен знать и понимать:	Специалист должен владеть трудовыми умениями:

приготовления мучных кондитерских изделий; Способы подготовки сырья, продуктов. Должен уметь: Рационально организовывать рабочее место; Проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции. Должен иметь навыки: Подготовки сырья и замеса теста Приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; Приготовления и оформления отечественных классических пирожных, тортов.	Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; Вкусовые и цветовые сочетания; Принципы сочетания текстур; Принципы оформления пирожных; Важность минимизации отходов <i>Студент должен владеть профессиональными компетенциями:</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции; Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции; Выполнять производственные операции: процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое при приготовлении кондитерской продукции; Порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию; Презентовать готовую продукцию. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции Соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции
---	--	---

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организовывать и осуществлять
--	--

технологический процесс производства кондитерских изделий.

Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. Конкурсное задание

2.1. Краткое описание задания

«Школьники»: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить: **Модуль 1 «С»: Моделирование**

Фигурка из сахарной пасты (мастика):

Количество - 2 одинаковые фигурки.

Вес 70-80 гр.

Тема «Морской бриз».

Фигурки выглядят одинаково и идентичны по весу и цвету. Каждая фигурка стоит отдельно. Фигурка легко отделяется от презентационной подставки (для взвешивания). Техники изготовления могут включать рисование и окрашивание пасты. Техники изготовления не могут включать аэрограф. Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. Никаких лаков не допускается. Вид фигурки будет представлен в день соревнований.

«Студенты, специалисты»: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить:

Модуль 1 «А» Миниатюры

Количество - 15 штук.

Вес — 30-35г, включая украшения (использование декоративный элемент из кондитерской глазури)

Минимум три компонента, включая обязательный компонент – выпеченный п/ф (бисквитный/песочный п/ф). Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника.

Тема «Морской бриз».

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура

Скульптура из шоколада:

Количество — 1.

Высота от 25см до 30см.

В композиции должно быть использовано не менее двух видов шоколада. Виды шоколада на выбор участника. Участник должен продемонстрировать технику темперирования на мраморе одного вида шоколада. Обязательный элемент – сфера.

Тема «Морской бриз».

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Школьники	Модуль 1 «С»: Моделирование	Время выполнения модуля 1,5 часа	Фигурки из сахарной пасты (мастика): Количество: 2 Вес 70-80г. Один вариант изготовления. Тема «Морской бриз».

Общее время выполнения конкурсного задания: 1,5 часа			
Студенты, специалисты	Модуль 1 «А» Миниатюры	Время выполнения модуля 1,5 часа	Миниатюры: Количество 15 штук. Вес 30-35 грамм, включая украшения. Один вариант оформления согласно творческому замыслу участника. Минимум три компонента, включая обязательный компонент – выпеченный п/ф. Тема «Морской бриз».
	Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура	Время выполнения модуля 2,5 часа	Композиция из шоколада (скульптура) высотой от 25 см до 30 см. Использовано два вида шоколада. В композиции присутствует обязательный элемент - сфера. Тема «Морской бриз».
Общее время выполнения конкурсного задания: 4 часа			

2.3. Последовательность выполнения задания

Последовательность выполнения задания «Школьники»

Модуль 1 «С» Моделирование

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с сахарной пастой.
2. Подготовить сахарную пасту к работе: размять до пластичного состояния, окрасить.
3. Моделировать фигурки.
4. Подать готовые фигурки на подложке, предложенной организатором. Тема «Морской бриз».

Время выполнения задания 1,5 часа.

Последовательность выполнения задания «Студенты», специалисты» Модуль 1«А» Миниатюры

1. Проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.
2. Произвести первичную обработку продуктов (сырье).
3. Замесить тесто, сформовать тестовые заготовки.
4. Выпечь основу из заварного/песочного теста.

5. Взбить крем.
6. Изготовить декор.
7. Собрать миниатюры.
8. Декорировать изделия.

9. Оформленные миниатюры подать на двух тарелках прямоугольной формы, предоставленных организатором, в следующем количестве: 1 тарелка – 5 штук изделий для дегустации, 2 тарелка – 10 штук на презентационный стол.

Тарелки предоставляются организатором.

Последовательность выполнения операций может быть изменена участником. Тема «Морской бриз».

Время выполнения задания 1,5 часа.

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура

1. Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду к работе с шоколадом.
2. Подготовить шоколад (темперирование на мраморе одного вида шоколада).
3. Моделировать композицию с использованием обязательного элемента-сфера.
4. Подать готовую композицию (скульптуру) на подставке, предоставленных организатором.
5. Тема «Морской бриз».

Время выполнения задания 2,5 часа.

Особые указания:

Участники категории «Школьники» на соревновательной площадке должны иметь личные инструменты для работы с сахарной пастой, любые красители, одноразовые перчатки, лекарства.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически запрещено приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

Участники категории «Студенты, специалисты» за три недели до начала соревнований должны подать точный список необходимого сырья. Участники для выполнения задания должны иметь личные формы для выпечки, инструменты для работы с шоколадом, молды, трафареты, любые красители, одноразовые кондитерские мешки, одноразовые перчатки, лекарства. При необходимости велюр в аэрозолях, окрашенное какао-масло.

Запрещено приносить: оборудование, инвентарь аналогичные тем, что имеются на площадке. Категорически **запрещено** приносить на соревновательную площадку любые продукты, готовые элементы декора.

При наличии кардиостимулятора категорически запрещено работать на индукционной плите! О наличии кардиостимулятора участник должен предупредить главного эксперта заранее.

2.4. 30% изменение конкурсного задания

Категория «Школьники»

Модуль 1 «С» Моделирование: обозначение варианта фигурки из мастики: рыба, осьминог, дельфин.

Не допускается изменение темы, количества, веса изделий.

Категория «Студенты, специалисты»

Модуль 1 «А» Миниатюры: обозначение выпеченного полуфабриката бисквитное/песочное тесто.

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура: без изменений.

Не допускается изменение темы, вида изделия.

**2.5. Критерии оценки выполнения задания
«Школьники»**

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1 «С» Моделирование	Лепка из сахарной пасты	100
ИТОГО		100

«Студенты, специалисты»

Наименование модуля	Задание	Максимальный балл
Модуль 1 «А» Миниатюры	Приготовление миниатюр.	34
Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура	Изготовление композиции (скульптуры) из шоколада	66
ИТОГО		100

**Критерии оценки выполнения задания
«Школьники»
Модуль 1 «С» Моделирование**

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Фигурка из сахарной Пасты	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования и контроль рабочего процесса.	5	5	

	2.	Соблюдение требований санитарии и гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места.	5	5	
	3.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов - ноль баллов.	5	5	
	4.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. Начиная с шестой минуты после команды "Подача" за каждую минуту задержки снимают 0,5 баллов пределах 4 минутного интервала.	5	5	
	5.	Соблюдение веса: оценивается соответствие массы заданию. Разница веса изделий из мастики не более 5г. Несоответствие веса – минус один балл.	5	5	
	6.	Соблюдение количества изделий: оценивается соответствие количества изделий заданию. Несоответствие количества – модуль считается невыполненным, изделия не оцениваются.	5	5	
	7.	Идентичность: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке. За каждое различие элемента, пропорции, цвета и т.п. снимают 0,5 балла.	20	20	
	8.	Навык окрашивания мастики.	5		5
	9.	Навык порционирования	5		5
	10.	Навык моделирования	10		10
	11.	Сочетание цвета: оценивается сочетание цветов и оттенков.	5		5

	12.	Формовка: оценивается качество моделирования, проработка деталей и их соединение. Неровная поверхность фигур, наличие трещин, разрывов – минус пять баллов.	10		10
	13.	Визуальное впечатление, гармоничность, креативность: оценивается баланс цвета, объема, формы, пропорций, личный стиль и креативность	15		15
			ИТОГО: 100		

**Критерии оценки выполнения задания
«Студенты, специалисты»**

Модуль 1 «А» Миниатюры

Задание	№	Наименование критерия	Макси мальн ые баллы	Объек тивна я оценк а (баллы)	Субъек тивна я оценк а (баллы)*
Миниатюры	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования рабочего процесса.	2	2	
	2.	Соблюдение санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям, выполнение правил персональной гигиены и санитарии, санитарии рабочего места.	2	2	
	3.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается	2	2	

		навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении, окончании технологического процесса. Если участник допускает многократные нарушения данного пункта, то экспертным решением он отстраняется от соревнований.			
	4.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол- ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья - ноль баллов.	2	2	
	5.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. Начиная с шестой минуты после команды "Подача" за каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала).	2	2	
	6.	Чистота подачи: оценивается чистота тарелки для презентации.	2	2	
	7.	Наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник: оценивается наличие обязательных ингредиентов, п/ф, техник.	2	2	
	8.	Соблюдение веса, количества изделий: оценивается соответствие массы изделий и их количества заданию. Допустимое отклонение массы пирожных + 3г. При	2	2	

		несоответствии веса и количества – 0 баллов.			
	9.	Идентичность, отражение темы: оценивается похожесть изделий по форме, размеру, цвету, отделке, соответствие и отражение темы. Отсутствие идентичности – минус один балл. Отсутствие темы – минус один балл.	2	2	
	10.	Общее впечатление: оценивается цветовое сочетание и баланс цвета, соответствие объема, формы, пропорций.	5		5
	11.	Стиль и креативность: оценивается формирование личного стиля в оформлении кондитерских изделий, художественность отделки.	5		5
	12.	Качество: оценивается гармоничность и сочетаемость элементов отделки, отсутствие дефектов в соответствии с индустриальным и требованиями, пригодность к реализации.	3		3
	13.	Вкусовые сочетания: оценивается вкус, цвет, запах каждого компонента в готовом изделии и общая комбинация. Наличие постороннего, несвойственного привкуса горечи, прогорклости и т.п. – ноль баллов.	3		3
			ИТОГО: 34		

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура

Задание	№	Наименование критерия	Максимальные баллы	Объективная оценка (баллы)	Субъективная оценка (баллы)*
Презентационная скульптура из шоколада	1.	Организация и управление работой: оценивается умение адаптироваться в новых условиях труда, эффективность планирования рабочего процесса.	2	2	
	2.	Соблюдение норм санитарии и личной гигиены: оценивается наличие форменной одежды, отвечающей санитарным требованиям; выполнение правил персональной гигиены и санитарии рабочего места.	2	2	
	3.	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережение: оценивается бережливость, отсутствие брака. При наличии брака или большого кол-ва отходов, либо оставшегося невостребованного сырья -0 баллов	2	2	
	4.	Соблюдение норм охраны труда: оценивается навык безопасного использования инвентаря, оборудования при подготовке, проведении,	2	2	
		окончании технологического процесса.			

	5.	Темперирование: оценивается, владение техникой темперирования шоколада.	10		10
	6.	Наличие обязательных элементов, техник: оценивается наличие обязательных элементов, техник.	2	2	
	7.	Контроль времени подачи: оценивается соблюдение времени подачи. Начиная с шестой минуты после команды “Подача” за каждую минуту задержки снимают 0,5 балла в пределах 4 минутного интервала)	2	2	
	8.	Соблюдение размера: оценивается соответствие размера скульптуры заданию. Скульптура выше 30 см не оценивается.	2	2	
	9.	Отражение темы: оценивается отражение заявленной темы. При отсутствии темы – ноль баллов.	2	2	
	10.	Общее впечатление: оценивается цветовое сочетание и баланс цвета, соответствие объема, формы, пропорций.	10		10
	11.	Стиль и креативность, визуальное впечатление: оценивается формирование	10		10
		личного стиля и художественность работы.			

	12.	Цветовая композиция: оценивается цветовая гамма.	10		10
	13.	Качество работы: оценивается отсутствие дефектов в соответствии с промышленными требованиями.	10		10
			ИТОГО: 66		
			ИТОГО за задание:100		

6. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

№ п/п	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
Оборудование, инструменты НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)					
1	Стол		http://mebel-optovik.ru/stol-na-khrom-nozhkakh-plastik 1000x600x850	шт	1
2	Стул		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo-servy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1

3	Весы настольные электронные CAS SW-5W		https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw&utm_content=91765&utm_medium=cpc&utm_source=market&clid=698 Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1
4	Коврик силиконовый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50х40 см	шт	1
5	Скалка пластиковая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog-konditera/instrumenty-dlya-konditera/skalki-valiki-i-teksturnye-kovriki/skalka-gladkaya-s-ogranichitelyami-21-sm/ Гладкая, 25 см	шт	1
6	Коврик для моделирования		https://market.yandex.ru/search?text=коврик%20для%20моделирования%20мастики&cvredirecst=0&lr=213&rs=eJwzUvCS4xLzSjQLSnUyDktOd4r3CMgwc4xPdTNNI2BSYNBgAACVdwgo&clid=830&onstock=0&localoffers-first=0	шт	1
Оборудование, инструменты на одного участника (специалисты)					

1.	Печь 1 конвекционная Электролюкс air-o-steam Touchline		https://www.electroluxpro.ru/catalog/oborudovanie-cook-chill/parokonvektomaty-air-o-steam-touchline/ Количество уровней 10 Тип гостроемкости GN 1/1 противень 600x400 Максимальная температура 350° Без подключения к воде	шт 10 65 мм GN 1/1	1
2	Подставка нержавеющая под пароконвектомат		https://ariagrp.com/en/product/CONVECTION-STAND-sd-si010-003 900x900x900 Количество уровней 10	шт	1
2.	Противень для 4 конвекционной печи		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/trays/protiven-iz-nerzhaveiushchei-stali-600kh400kh10-mm/ противень 600x400	шт	2
3.	Весы 5 настольные электронные CAS SW-5W		https://beru.ru/product/vesy-fasovochnye-cas-sw-10/523782072?text=весы%20настольные%20электронные%20cas%20sw-5w&utm_content=91765&utm_medium=cpc&utm_source=market&clid=698 Наименьший предел взвешивания – 2 гр	шт	1

4.	Плита 6 индукцион ная Gastrorag (185), TZ BT-350B		https://gastroshop.ru/katalog-oborudovaniya/teplovoe-oborudovanie/plita-induktsionnaya/obj68.html 2 греющих поверхности, рабочая температура 60-240° С напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	шт	1
5.	Планетарн ый 7 миксер KITCHENAI D CLASSIC 4,28Л, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт		http://kitchenaid.ru/products/planetary-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45sseh объем чаши 4,28л	шт	1
6.	Куттер 8 Robot CoupeR3- 1500		https://trust-holod.ru/product/kutter-robot-coupe-r3-1500/ Норма загрузки куттера: Измельчение: 1 кг Взбивание: 1,5 кг Замес теста: 1 кг Размалывание: 0,5 кг	шт	1
7.	Миксер 1 GORENJE MRP 275 EA		https://gorenje.ru.ru/catalog/miksery/mikser-gorenje-mrp-275-ea.html насадка - венчик для взбивания 2шт	шт	1
8.	Блендер 1 Gorenje ME501N, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт		https://kitchenaid.ru/malaya-tehnika/blendery/blendery-besprovod/5khh3581eca/ погружной блендер	шт	1

9.	Шкаф 1 холодильный среднетемпературный		https://zavod-pt.ru/catalog/shkafy_srednetemperaturnyye_2/shkaf_srednetemperaturnyy_v_700l_carboma_r700s_podsvetka_1_12_825kh755kh_1_900_mm_polyus/ 900x740x2040 Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 4 полки	шт	1/2
10.	Шкаф быстрого 1 охлаждения/ударной заморозки		https://r-komplekt.ru/catalog/shkafy_shokovoy_zamorozki/shkaf_shokovoy_zamorozki_gastrorag_d10/ Количество уровней –5 гастроемкость GN1/1 противень 600x400	шт	1/5
11.	Шкаф шоковой заморозки Hurakan HKN-BCF5L		https://trust-holod.ru/product/hurakan-hkn-bcf5l/ Количество уровней –5 гастроемкость GN1/1 противень 600x400	шт	1/5
12.	Микроволновая 1 печь MS23K3614AS, 23 л		https://market.vandex.ru/product--mikrovolnovaia-pech-samsung-ms23k3614as/489004200?show-uid=15865267932212603888316001&nid=54948&glfilter=4923299%3A23%2C23&lr=114678&text=MS23K3614AS%2C%2023%20л&context=search Потребляемая мощность 1150 Вт Объем 23л	шт	1

13.	Пирометр (бесконтактный термометр)		https://market.vandex.ru/product--pirometr-beskontaktnyi-termometr-elitech-p-350/42831647?text=пирометр&lr=213	шт	1
14.	Термометр кондитерский электронный с щупом от - 50 до +300		https://condishop.ru/product/termometr-konditerskiy-elektronnyiy/?openstat=bWFya2V0LnIhbmRleC5ydTlQotC10YDQvNC-0LzQtdGC0YAg0LrQvtC90LTQuNGC-0LXRgNGB0LrQuNC5INGN0LvQtdC60YLRgNC0L3QvdGL0Lkg0YHQviDRidGD0LQvtC8iNC0YlglTUwiNC00L4gKzMwMDtkbVNyNEJfZEpveWxwWkVYZFIZZUtROW&ymclid=16027924533297989109800001	шт	1
15.	Стол 2 производственный из нержавеющей стали		https://mebmetall.ru/category/nyetralnoe_oborudovanie/stoly-iz-nerzhaveyki/razbornyyi-proizvodstvennyiy-aisi-430-polka/?yclid=0 стол с бортом/без борта/ с нижней полкой 1800x600x850	шт	2
16.	Стеллаж из 1 нержавеющей стали		https://ratorarestaurantequipment.ru/catalogue/neutral-equipment/stellazhi/stellazh-kuhonnyy-assum-stpe-6-4/ 4-х уровневый 800x500x1800	шт	2/5

17.	1 Стол с моечной ванной 1000х600х 850		https://vitrinastore.ru/products/v-anna-moechnaya-so-stolom-vsms-1-430.html 1000х600х850	шт	2/5
18.	Кастрюля 1		Объем 2 л подходит для индукционной плиты	шт	1
19.	Сотейник 1		Объем 1 л подходит для индукционной плиты	шт	2
20.	Сковорода 1		Диаметр 24 см подходит для индукционной плиты	шт	1
21.	Доска мраморная		https://sigma74.ru/product/doska-60x40/ Плита из мрамора Уфалей с огранкой. Фаска 1 см 600х400	шт	1
22.	Белая 1 разделочная доска		https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/doski-iz-polipropilena/ 400х300х12, полипропилен	шт	1

23.	Коврик силиконов ый		https://ozybase.ru/tovar/kovrik-silikonovyy-dlya-raskatki-testa-50h40-sm-goluboy-148543681 для работы с тестом, 50х40 см	шт	1
24.	Мерный стакан 1		https://www.wildberries.ru/catalog/9009476/detail.aspx?targetUrl=GP Объем 1 л	шт	1
25.	Миска 2		https://www.maxidom.ru/catalog/salatniki-miski/1001191397/?utm_campaign=geo_moscow&utm_content=5164034&utm_medium=cpc&utm_source=Yandex.Market&utm_term=5164034&openstat=bWfya2V0LnlhbmRleC5vdTVOvNC40YHQutCwIDIx0YHOvCAYLDXOuyDOvdC10YDOti4g0YHRgtCw0LvRiDt6dGp1TG9Zc2JneXE5STZtZkFfbXpROw&frommarket=http&ymclid=15865273539289857595100007 нержавеющая сталь 25-28 см длина: 32.5 см	шт	3

26.	Чаша 2		https://domplastika.com/emkost_i_dlya-miksera/318114-chasha-dlya_miksera-3l-4660003191752.html объем 3л	шт	2
27.	Лопатка 2 силиконов ая		https://chocodel.com/catalog/to_yar/lopatka_silikonovaya_20_5sm_kitay/ Размеры: 25х4 см	шт	3
28.	Палетки		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/lopatki_konditerskie_paletki/nabor_konditerskikh_lopatok_palletok_3_shtuki/ Материал: пластиковая ручка, лопатка - нержавеющей сталь. Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина лопаток с ручкой 22 см. В комплекте 3 шт.	шт	1
29.	Венчик 2		https://www.zvezdy.ru/catalog/posuda/inventar_kukhonnyy/venchiki/258597/ металлический, 25см	шт	1
30.	Сито 2		https://delovkusa52.ru/catalog/konditerskiy-inventar-instrumenty/inventar-instrumenty/sito-metal-18-sm/ Диаметр 15см, металлическое	шт	2

31.	Терка 2		https://cookhouse.ru/store/product/00000038548/ назначение: универсальное количество сторон: 1 материал: нержавеющая сталь, пластик	шт	1
32.	Скалка 2 пластиков ая, 25 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/instrumenty_dlya_konditera/skalki_valiki_i_teksturnye_kovriki/skalka_gladkaya_-_s_ogranichitelyami_21_sm/ Гладкая, 25 см	шт	1
33.	Нож, 150 мм 2		https://samura-online.ru/catalog/nozh-harakiri-samura-universalnyi-shr-0024bk.html универсальный, 150 мм	шт	1
34.	Рукавицы 2		https://my-shop.ru/shop/product/2628566.html?partner=240&frommarket=https%3A%2F%2Fmarket.yandex.ru%2Fsearch%3Frs%3DeJwzSVKS4xLzT3TMvAyOdCkLKlow8k93cU60SClwIGBUYNBgaMlbBOZYeKSmOEw6RDixhAb5uWaXGLk6SrDB5P1di4pCs9ZMEkOMTHyiClwdk8vyUqD6IgxAKg0&ymclid=15865281901757201324900041 Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом	шт	1

35.	Поднос 3 пластиков ый		https://posudaideal.ru/podnos_pryamougolnyy_plastik_95919128.html?frommarket=https://&ymclid=15865282839654357299300002 Поднос пластиковый прямоугольный 330х260х20мм	шт	2
36.	Тарелка		https://labl.com.ua/tarelka-ploskaya-rondo-belyy/ плоская, белая D 32см	шт	2
37.	Блюдо		https://avalaks.com.ua/blyudo-pryamougolnoe-30-sm-seriya-quot-arborescence-quot-tsvet-ivory-648334-revol-frantsiya Блюдо прямоугольное 30 х 20см цвет белый	шт	2
38.	Мешки кондитерские одноразовые		https://konditerhauz.ru/konditerskij_inventar/instrumenty-dlja_krema/konditerskie_meshki/konditerskij/ Плотный полиэтилен, длина 300мм	шт	5
39.	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i_uborka/bumajnaya_gigienicheskaya_produkciya/bumajnye_polotentsa/bytovye-bumajnye_polotentsa/polotence-bumazhnoe_2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	2

40.	Губка для мытья посуды		https://www.wildberries.ru/catalog/_/10194703/detail.aspx?targetUrl=GRP Материал: поролон	шт	1
41.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 500 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,5 л	шт	6
42.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 300 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,3 л	шт	10
43.	Контейнер одноразовый для продуктов с крышкой 250 мл		https://www.auchan.ru/pokupki/kontejner-500ml-s-kr-p-p-10sht.html Размер товара, см:11x7,5x17 Объем:0,25л	шт	10
44.	Подложка d18 см		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/korobki_i_podlozhki_dlya_tortov_i_desertov/podlozhki_dlya_tortov_i_pirozhnykh/podlozhka_dlya_torta_18_sm_belyy_glyanets_dvukhstoronnyaya/	шт	1
45.	Фризер		https://craftology.ru/catalog/katalog_konditera/dlya_shokolada/sprey_frizera_dlya_bystrogo_okhlazhdeniya_400_ml/ Быстро испаряющийся сжиженный газ Freezer	шт	5

			для мгновенного охлаждения кондитерского декора.		
46.	Пакеты для мусора 30 л		https://www.mirpack.ru/catalog/meshki-dlya-musora/meshki-dlya-musora-30-litrov-pnd-50kh60-sm-5-mkm/?obiem_from=30&obiem_to=30&utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=mirpack.ru+-+Поиск+-+Мусорные+мешки+-+шт+Москва+и+область+-+По+будням+-+АВ+День+рабочий&utm_term=пакет+для+мусора+30+л&utm_content=vd%7Csret_search%7Csrc_n%7Ccamp_32585915%7Cgrp_4066850642%7Cban_8456857019%7Cph_19344318684%7Cpst_premium%7Cps_1%7Cdev_desktop%7Cregion_Одинцово%7Cretarg_ap%3Anone&Calltouch=%26calltouch=tm%3Dvd_c%3A32585915_gb%3A4066850642_ad%3A8456857019_ph%3A19344318684_st%3Asearch_pt%3Apremium_p%3A1_s%3Aone_dt%3Adesktop_reg%3A10743_ret%3A_ap%3Anone&yclid=1846750844268346044	шт	5

47.	Перчатки одноразовые размер M, S		https://gurmart.ru/catalog/konditer-s-kij-inventar/perchatki-dlya-konditerov/product/perchatki-lateksnye состав: латекс	шт	5
48.	Моющее средство для посуды		https://www.everydayme.ru/brands/fairy/fairy-dlya-mytya-posudy?utm_source=yandex_direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=ru-bb-fairy-hdw-annual-1920-search-brand-90-1&utm_content=ch_yandex_direct%7Ccid_44341382%7Cgid_3874806091%7Cad_7704247157%7Cph_17324499112%7Crt_0%7Cpst_pre_mium%7Cps_1%7Csrt_search%7Csre_none%7Cdevt_desktop%7Cre_t%7Cgeo_98599%7Ccf_0%7Cint%7Ctgt_17324499112%7Cadd_n_o%7Cmrlid_8742%7Cdop_&utm_term=фейри%20моющее%20средство концентрированное моющее средство На усмотрение организатора	шт	1
49.	Пленка пищевая		https://market.yandex.ru/offer/sbplxlk3nU52oyIntuMlMg?clid=545&cpc=M92-AQvRreTz2thwK5grdKLZVzdKXMbRh4m1fdixHBM7WCnoYvYo5gMeHNo8rMe35ScJOdWHkDF8Dpzy0XR7UJkPLt8k7uvFV5L6ZShrtAIR4L8xN07a2aEvanBZYNMZ-hxrdkTKnCSauivvZhX6Crkfad1Zg_t1cfUU-	шт	1

			KyLpz82xFzrbe8UJ_D6tH4YZa9A sRiJkKx8kWcDduYHoer9sPqxYtP w%2C%2C&text=Пленка%20пищевая%20купить Пленка пищевая 45 см х 200 м gH5kuzhQIJusIvhW_6W49BbDS E 7X9lc67JpP5ire4TOuAbTEA%2C%2C&hid=12501724&lr=114678 &nid=61656&rs=eJwdzikWakEMB FDGoVFo9Iisy- RGHBiLVUjhftdLanN9i_v78Tm4g s1OOqNGpDVynTxCTfXPdSJJHZ RhZ05esw5LqOvaaYRbCE5BiTI WrTf38sbuVu6DAnZYCDO135K		
50.	Фольга		https://pack24.ru/folga-pishhevaya/folga-pishhevaya-alyuminievaya-300mm-8m-standart-extra Фольга пищевая алюминиевая 300мм*8м, стандарт, EXTRA	шт	1
51.	Ложка столовая		https://www.trialmarket.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyi-inventar/stolovye-pribory/odnorazovye/lozhki/ пластиковая, 17,5 см	шт	10
52.	Ложка чайная		https://www.trialmarket.ru/odnorazovaya-posuda/posuda-i-kukhonnyi-inventar/stolovye-pribory/odnorazovye/lozhki/?filter%5B1142%5D%5Bmulti%5D%5B%5D=ложка%20чайная&action=set-filters пластиковая, 12,5 см	шт	10

53.	Стакан		https://www.trialmarket.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	15
54.	Тарелка мелкая		https://www.trialmarket.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	10
55.	Тарелка глубокая		https://www.trialmarket.ru/products/tarelka-supovaya-p-p-500ml-sp.html Тарелка суповая п/п 500мл СП	шт	15
56.	Жидкое мыло для рук		https://market.yandex.ru/product--zhidkoe-mylo-nevskaja-kosmetika-aloe-dlia-ruk-i-tela/179391667?hid=14989652&xt=жидкое%20мыло%20для%20рук%20купить&clid=698 вид: жидкое область применения: руки нейтральное	шт	1
57.	Дезинфицирующее средство для поверхностей		http://www.ipg-dez.ru/catalog/dezinficiruyushie-sredstva/dezinficiruyushie-sredstva-gotovye-k-primeniyu/405/ Средство для дезинфекции поверхностей и обработки рук с дозатором Объем 0,5л с дозатором	шт	1

58.	Полотенца х/б		https://market.yandex.ru/offer/gen_LOXDOVrbNtpa-N6Bbg?clid=545&cpc=PDk-4iKemeKtpshi5sgDe4pZ9UaPYD MI-ne31OOHhbrUM1Hzq01WPdtLigR4Nr0jvEQvph4YyCzzL6nrwk_SEbXgtWwyh0FapUqH07bdGe5htqX u2ErUvvd-JeygAVvkYZFrP-hObX59f44xcjCHp2kFPdPapYUdOpCRbLmfBKK4cwO3OBmt3_731tYYxludDNm4oLGKNYVAV5r0NfAcGA%2C%2C&hid=90669&lr=114678&nid=55188&rs=eJwdjjsWAjEMA9kOWinq6ilsOf6RG3FsWi6BRTeZJyt6fY_r-45tBLIU872rRW61nDUBtqCPnVDWurvbUeKORFbXTV1WG0rwtYGXTa0IeOEa5bzdPV4L2_eTuU8JMhOhjBT860YAM7J8dlGr2t44sX-3moexQ3V7IcImZkK5-QV5G5uUHncnpcf_m0vyw%2C%2C&text=Полотенца%20х/б%20в а фельное%20купить состав: хлопок 100% белое	шт	2
59.	Скатерть		https://www.komus.ru/katalog/khoz yaistvennye-tovary/bumazhnye gigienicheskie-sredstva-i derzhateli/skaterti odnorazovye/skatert-odnorazovaya vitto-prestige-bumazhnaya-s polimernym-pokrytiem-v-rulone 120-sm-x-7-m-belava/p/311316/ Материал: бумага Вид скатерти: рулон Ширина (см): 120 Длина, см: 700 Цвет: белый	шт	2/5
Расходные материалы на 1 участника (школьники)					

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики расходных материалов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
Модуль 1 «С» Моделирование					
1	Мастика Принцесса Princess paste IRCA		https://mir.konditera.ru/katalog/konditerskie_ingredienty/mastika_martsipan_tsvetochnaya_pasta/mastika_sakhnaya_vanilnaya_belaya_vedro_6_kg/	кг	0,150
2	Крахмал картофельный		https://www.selbutik.ru/product/101765	кг	0,100
Расходные материалы (студенты, специалисты)					
Модуль 1 «А» Миниатюры					
1	Мука пшеничная в/с		https://msk.pulscen.ru/price/400902-muka/f:31348_optom	кг	0,300
2	Сахар		https://dachnik.market.tiu.ru/p426436191-sahar-pesok-aksioma.html	кг	0,500
3	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakaleya/_muka_drozhzhi_dobavki/product/pudra_raspak_saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169352442&utm_term=1097358	кг	0,150
4	Яйцо куриное		https://www.продукты24.рф/catalog/11_yaytso/yaytso_kurinoe_stolovoe_1_y_kategorii.html?openstat=__ZGlvZWN0LnIhbmRleC5vdTs0NZU0NTE1OTs4MjcyMjgxMTc4O3IhbmRleC5ydTpwcwVtaXVt&yclid=__1851160502544933674&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc&utm_campaign=4754515	кг	0,500 (10 шт)

			<u>9</u> <u>&utm_content=8272281178:premi</u> <u>u</u> <u>m,1&utm_term=927599:&utm_ba</u> <u>n</u> <u>ner=8272281178&utm_phrase=92</u> <u>7</u> <u>599&type=search&cm_id=475451</u> <u>5</u> <u>9_4021640055_8272281178_9275</u> <u>9</u> <u>9_Все%20страницы_images.yand</u> <u>ex.ru_search_type3_no_desktop_p</u> <u>remium_213</u>		
6	Масло сливочное, 82%		<u>https://www.selbutik.ru/product/109804</u>	кг	0,200
7	Молоко 3,2%		<u>https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-1.html</u>	л	0,100
8	Соль мелкая		<u>https://www.abrikos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandext&r2=&openstat=bWFya2V0LnlnhbmRleC5vdTVOodC0LvRjCD0odC70LDOstGP0L3QvtGH0LrOsCDOvNC10LvOutCw0Y8gMdC60LM7akR1N0JOaGtSVnljic0FBZkw0R0QvUTs&ymclid=15866034201265907119000002</u>	кг	0,005
9	Ванилин		<u>https://www.trioreha.ru/product/vanilin-lg-spiceexpert-1-kg?openstat=bWFya2V0LnlnhbmRleC5vdTVOktCw0L3OuNC70LjQvSDOm9CTIFNwaWNFeHBlnOsIjDEg0LrOszNZWU1VEFuVXBIFZuTU1idWZOcEZROw&ymclid=15866034201265907119000002</u>	кг	0,015
10	Разрыхлитель		<u>https://www.perekrestok.ru/catalog/makarony-krupv-spetsii/suhie</u>	кг	0,005

			komponenty-i-smesi/tip-suhogo-komponenta/razryhlitel-testa?yclid=4518445251326409440&utm_source=vandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=ohm::6s::g-msk::dev-all::t-search::tt-dsa::sem-category::fe-no::aud-br::glv2&utm_term=cid50290450.agi-4135828272.adi8766326728.kwi-1146718.tidmsk%20—%20category%20—%20index%20—%20v2.dsa1146718.dev-desktop.reg98599.cor-2513684 упаковка по 10гр		
--	--	--	--	--	--

Модуль 2 «Е» Презентационная скульптура.

1	Темный шоколад 64% (Collebaut или Сасао Barry Guayaquil)		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru/p423685159-belgiiskij-temnyi-shokolad.html	кг	2,5
2	Белый шоколад 25,9% (Collebaut)		https://oreh.club/products/belyi-shokolad-callebaut-25-9-2-5-kg?ymclid=1586599452702858262400001	кг	1
3	Молочный шоколад 33,6% (Collebaut)		https://www.chocoluxe.ru/catalog/hocolate/milk/callebaut-milk-250g/	кг	1,5
4	Какао-масло (Collebaut)		https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&height=325&inline=true	кг	0,200

Дополнительно

1.	Масло сливочное, 82%		https://www.selbutik.ru/product/109804	кг	0,200
2.	Сахарная пудра		https://napolke.ru/catalog/bakaleva/-muka-drozhzhi-dobavki/product/	кг	0,150

			pudra raspak saxarnaya-f561aa97-13e4-4786-83ba-7b655646c013?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=51191519&utm_content=4169352442&utm_term=1097358		
3.	Глюкозный сироп		https://konditerhauz.ru/pishevue-ingredientu/pishevue-dobavki-i-zagustiteli/gliukoznyi-sirop-43-500gr/ упаковки по 0,5кг	кг	0,500
4.	Молоко сгущенное с сахаром «Рогачев»		https://xaviar.ru/g10266328-moloko-sguschennoe	кг	0,200
5.	Маскарпоне		https://www.selbutik.ru/product/109763?utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_content=offer-109763-feed-451388&ymclid=15866002550086100410600001	кг	0,200
6.	Сливочный сыр Крем Чиз		https://napolke.ru/catalog/syr_maslo_yaytsa/syr/product/syr_tvorozhnyj_kremette_2kg_sht-72533b19-03b2-4e51-a921-e237645e64c4?utm_source=vandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=45016151&utm_content=4012811273&utm_term=905675	кг	0,300
7.	Сливки 35%		https://продукты24.рф/catalog/14-03-slivki/slivki_belyy_gorod_3311.html?openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTs0NzU0NTE1OTs4MjcVMjgxMTc4O3lhbmRleC5ydTpwcMvtaXVt&yclid=1866994343546495744&utm_source=direct:search&utm_medium=cpc:desktop&utm_campaign=47545159&utm_content=47545159	кг	0,300

			t =8272281178:premium.1&utm r m=927599:&utm_banner=827228 1 178&utm_phrase=927599&type=s e arch&cm_id=47545159_4021640 0 55_8272281178_927599_Все%20 с траницы_images.yandex.ru_searc h_type3_no_desktop_premium_21 3		
8.	Молоко 3,2%		https://www.ofsi.ru/product/moloko-belyy-gorod-ultrapasterizovannoe-3-2-1-l.html	кг	0,250
9.	Темный шоколад 54,5% (Collebaut)		https://supermarket-dlya-konditera.vtk.tiu.ru/p423685159-belgijskij-temnyj-shokolad.html	кг	1000
10.	Белый шоколад 25,9% (Collebaut)		https://chocomatreshka.ru/product/kakao-maslo-callebaut-v-forme-poroshka-mycrvo?category=219	кг	0,200
11.	Микрио (порошок какао-масла) (Collebaut)		https://sladbutik.ru/kakao-maslo-barri-kallebaut-500-gr?width=500&height=325&inline=true	кг	0,020
12.	Какао-масло (Collebaut)			кг	0,050
13.	Джем абрикосовый		https://www.med konfitur.ru/catalog/konfityur/?utm - source=yandex:search&utm medi u m=cpc&utm_content=images.yan d ex.ru&utm_term=конфитюр%20 магазин&dirpos=~premium 1~&dirad=~4939886143- 0~&utm_campaign=rozn konfitur &yclid=1851271618057248262	кг	0,200
14.	Конфитюр		https://my bookshop.ru/product/ratibor varene-malina-400-g/	кг	0,200

15.	Фруктовое пюре замороженное малина		http://www.chokolato.ru/ingredienty/fruktovye-pyure/zamorozhennoe-fruktovoe-pyure/zamorozhennoe-pyure-malina-klivukva-gibiskus-v-bloke-ravifruit-1-kg.html	кг	0,300
16.	Фруктовое пюре замороженное манго		https://www.cakemasters.ru/ingredienty/frukty-yagody-i-orehi/pyure-fruktovye-zamorozhennoe/pyure-iz-mango-zamorozhennoe-1-kg-franciya/	кг	0,300
17.	Фруктовое пюре замороженное маракуя		https://www.cakemasters.ru/ingredienty/frukty-yagody-i-orehi/pyure-fruktovye-zamorozhennoe/pyure-iz-mango-zamorozhennoe-1-kg-franciya/	кг	0,300
18.	Фруктовое пюре замороженное ананас		https://supermarket-dlya-konditera-vtk.tiu.ru	кг	0,300
19.	Пектин NH		https://konditergroup.ru/shop/konditerskie-ingredienty/zagustiteli-pektin-zhelatin/pektin-nh-sosa/	кг	0,010
20.	Желатин листовой (EWALD 120 Блум)		https://www.coffeemanich.ru/zhelatin-listovoy-pishchevoy-1kg/ (EWALD 120 Блум)	кг	0,050
21.	Имбирь молотый		https://fruitonline.ru/spetsii/molotye-spetsii/imbir-molotyi.html?utm_medium=cpc&utm_source=YandexMarket&utm_campaign=155&openstat=bWPy2V0LnlhbmRleC5vdTVOmNC80LHQUNGA0Ywg0LzQvTC70L7R2tGL0IksIDEwMCDQsziCUk8xTjlrX3Y5RzloWk5MZkZYeWZBOw.&ymclid=15866015042810698962400002	кг	0,03
22.	Корица молотая		https://beru.ru/product/kotanyi-prianoost-koritsa-molotaja-25-g/250199518?offerid=lr4klzGcC8EK2tBKsuE5JO&utm_source=market&utm_medium=cpc&utm_term=681936.156511&utm_content=91423&clid=910&y	кг	0,025
23.	Стручок ванили		https://market.yandex.ru/product--kotanyi-vanilnyi-sakhar-s-naturalnoi-vaniliu/250195232?hid=15719803&nid=72168&text=стручок%20ван или%20купить&clid=698	шт	1
24.	Фисташки очищенные зеленые		https://market.yandex.ru/search?text=фисташки%20очищенные%20купить%20в%20москве&cvredirec	кг	0,100

			t=0&lr=213&rs=eJwzUvCS4xILtcgpZUzVzTNKznVOKchwNIwaSw8P1GBXYNBgAACi3Ajr&clid=830&constock=0&local-offers-first=0		
25.	Базилик зеленый свежий		https://productstore.ru/catalog_item/bazilik_zelenyy_svezhiy_izrael/?r1=yandex&r2=&ymclid=15866013758878372283500001	кг	0,010
26.	Мята свежая		https://www.abri-kos.ru/store/ovoschi-frukti-zelen-gribi/zelen/myata-svezhaya/653/?r1=yandex&r2=&openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvOnNGP0YLOsCDRgdCy0LXOttCw0Y87amO4TjZ2NDdetcWNQUS12N3VIR3OtOTs&ymclid=15866019797982877430300002	кг	0,02
27.	Апельсины		https://fruitsparadise.ru/product/апельсины-крупные-отборные/?ymclid=15866020722480808831700004	кг	0,500
28.	Лимоны		http://freshday1.ru/product/limony?utm_source=yandex.search&utm_medium=none&utm_medium=cpc&utm_campaign=44960579&utm_term=Лимоны%20купить%20в%20Москве&utm_content=7823357719&yclid=1867486889059841802	кг	0,200
29.	Лайм		https://apeti.ru/catalog/frukty/filter/tip_produkta-is-lavm/?yclid=6112010451908335782	кг	100
30.	Соль мелкая		https://www.abri-kos.ru/store/bakaleya/sol-i-sahar/sol/25641/?r1=yandex&r2=&openstat=bWFya2V0LnlhbmRleC5ydTvOodC-0LvRjCDOodC70LDOstGP0L3Q	кг	0,05

			vt GH0LrQsCDOvNC10LvOutCw0 Y 8gMdC60LM7akR1N0JOaGtSVnl i c0FBZkw0R0QvUTs&ymclid=15 8 66023652652630917800024		
31.	Кофе молотый		https://www.eldorado.ru/cat/detail/ k ofe-v-zernakh-jacobs-barista- crema-230- g/?utm_source=vandexmarket&ut m _medium=cpc&utm_campaign=m o scow&utm_content=15379&utm_t e rm=71538982&ymclid=15866025 6 76615598687000047	кг	0,05
32.	Мука пшеничная в/с		https://msk.pulscen.ru/price/40090 2 -muka/f:31348_optom	кг	0,050
33.	Мука миндальная		http://polezno-product.ru/muka- i- solod/989-mindalnaya-muka- polezno-100- g.html?ymclid=158660268394793 4 4939400001	кг	0,050
34.	Крахмал кукурузный		https://www.selbutik.ru/product/1 0 1766?utm_source=market&utm m edium=cpc&utm_content=offer- 101766-feed- 451388&ymclid=1586602792870 3 699876700000	кг	0,020
35.	Яйцо куриное		https://www.продукты24.рф/catalog o g/ 11_yaytso/yaytso_kurinoe_stol o voe_1_v_kategorii.html? openstat = ZGlyZWN0LnIhbmRleC5vdTs0N z U0NTE1OTs4MieyMjgxMTc4O3l h bmRleC5ydTpwcwVtaXVt&yclid = 1851160502544933674&utm sou rc e=direct:search&utm_medium=cpc	кг	0,100 (2шт)

			c: desktop&utm_campaign=47545159 &utm_content=8272281178:premiu m.l&utm_term=927599:&utm_ba n ner=8272281178&utm_phrase=927 599&type=search&cm_id=475451 5 9_4021640055_8272281178_9275 99 Все%20страницы images.yan d ex.ru search type3 no desktop_p remium 213		
--	--	--	---	--	--

36.	Лимонная кислота		https://vodovoz.ru/catalog/pripravyl/ 56762/?roistat=yamarket4_2000321_56762&openstat=bWFya2V0LlhbmlleC5vdTVOm9C40LzOvtC90L3OsNGPINC60LjRgdC70L7RgtCwINCg0LDRgdC_0LDOuiDOv9C40YnOtdCy0LDRjvA1MCDQs9GAOzRlbUo4Ym16a1JZQkhOSFk4dXdweEE7&vmlid=15866028932344725727700000	кг	0,002
-----	------------------	--	--	----	-------

**РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ
УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ**

№	Наименование	Фото		Ед. измерения	Кол-во
1.	Формы для выпечки			шт	Не ограничено
2.	Шпатели для темперирования шоколада			шт	4
3.	Мешки кондитерские одноразовые			шт	Не ограничено

4.	Наконечники для 3 кондитерского мешка и другой инвентарь для работы с кремом			шт	Не ограничено
5.	Перчатки 4 одноразовые			шт	Не ограничено
6.	Ножницы 5		Канцелярские	шт	1
7.	Кисточки 6		С синтетическим ворсом	шт	Не ограничено
8.	Лопатки 7 силиконовые		При необходимости Любого размера	шт	5
9.	Силиконовый 8 термоустойчивый коврик		При необходимости	шт	3
10.	Пищевые 9 красители, велюр в аэрозольной упаковке		При необходимости жидкие/сухие/гелевые/кандурин/жирорастворимые/окрашенное какао масло/спрей-велюр в баллонах/ фризер в баллонах	шт	Не ограничено
11.	Подставка поликарбонатная (оргстекло) для презентации скульптуры Размер 30x40		Обязательно для категории «Студенты, специалисты»	шт	1 30x40
Форма одежды для участников «Школьники», «Студенты, специалисты» Форму участникам организатор не предоставляет.					
12.	Китель		Цвет белый (допускается цветная отделка)	шт	1
13.	Брюки		Цвет любой	шт	1

14.	Фартук		Цвет белый		
15.	Колпак		Цвет любой		
16.	Обувь		Профессиональная обувь на нескользящей подошве с фиксированной пяткой Цвет любой		

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Любое оборудование, инвентарь, инструменты аналогичные представленным на площадке.
Любые продукты и элементы декора. Шокотрансферные листы

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ КОТОРОЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК (при необходимости)

№	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента	Тех. характеристики оборудования и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1	Кондитерский инвентарь и малогабаритное оборудование		При отсутствии аналогичного на площадке.	шт	Необходимое кол-во
2	Гитарный лист, аэрозоль для заморозки FREEZER 400 мл)			шт	Необходимое кол-во
3	Ацетатная пленка			шт	Необходимое кол-во
4	Формы и молды для шоколада		Для категории «Студенты, специалисты» при необходимости https://vtk-moscow.ru/shop/konditerskijj-inventar/dlja-shokolada/moldy-silikonovye/art-m68-mold-silikonovyj-dlja-mastiki-damask-kopija-05112015-160534/	шт	Необходимое кол-во

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА

№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования или инструмента, или мебели	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismenny-pryamougolny-mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	5/10
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya-dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo-servy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	1
3.	Корзина офисная		https://www.officeplanet.ru/catalog/goods/korziny-dla-bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	3/10
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/catalog/products/p001/?utm_source=vandex&utm_medium=cp&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdvc%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2/10
5.	Чайник электрический		https://market.vandex.ru/product-chainik-bosch-twk-7801/8484513?hid=90586&nid=54967&text=чайник%20электрический&clid=698 объем 1.7 л мощность 2400 Вт	шт	1/10

6.	Ноутбук		https://www.pxel.ru/products/noutbuk-acer-extensa-ex2519-c4te-nx-efaer-010-184255	шт	1/10
7.	Принтер		https://bookprose.ru/produce/samsung-sl-m2020w-lazernyi-printer/	шт	1/10
8.	Степлер		https://market.yandex.ru/offer/yWMsFgka9T8iJNY8JghWgA?clid=913&cpc=qVZv1ixW4IiqxCtbcRx0R6OeInXcfq5Bgd3ptzfLRacEH7J4a siDbjVklG -VL5APzwNRgA2hNstyz14E7MGwYsIq5UZp1AMayObxy9tRMhjhzcweyqN6Ps6otjTpiZl44DkuQ66hnAcf133bqoHaNna31iRUO8lkBAIzfwxmeDcvOiZButp2FjlHqP4SzgZH3VRWMZ1NbJOGa3oox4xw%2C%2C&hid=13858703&lr=114678&nid=67130&rs=eJwdzikSOkEMBF B- YdAoNPqL7Au5EOfGchXSuDddSU9e3-P2vn8OrmCzk86oEWmNXCePUFP9c51IUgd12JmT16zDEuq6dhrhFoJTUGOOVevNvbyxu5X7oIAdFsJM7beklrLu3DxbkbOtd7zO38PaUbihGv1CBGomwnGyBdyNG5ge1-	шт	1/10
9.	Ножницы		https://www.utkonos.ru/item/3258404/nozhn-icy-attache-kanceliarskie-s-plastikovymi-prorezinennymi-ruchkami--195mm	шт	1/10
10.	Флешка		https://market.yandex.ru/search?rs=eJwzSvaS5xKLE5NLXNy98r1N4-wCCiMTDb0sOgOIGBRYND4wuwlxyXm51PqEhGSWZwV4VwQWBJV6peaV1LoKMEGVMAAkvcqMSuxvHJO1C3JDanwcAwNSw2oMg2UYAXJRzAAALdQG6	шт	1/10

			<u>M%2C&text</u> <u>=флешка&clid=545&lr=114678</u> <u>&local-offers first=0</u> Интерфейс: USB 2.0 Скорость чтения данных: 32 МБ/с		
11.	Планшет формата А 4		https://market.vandex.ru/product--brauberg папка-planshet-s-verkhnim-prizhimom-i kryshkoia4/435572212?lr=114678&text=планшет%20офисный%20для%20бумаги назначение: для документов вид папки: планшет материал: картон, пластик	шт	1

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта

№ п/п	Наименование	Фото расходных материалов	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Бумага офисная А4		https://market.vandex.ru/offer/0tk5U4FrC_U38Ii_MzHGNA?clid=545&cpс=4UiBMbEZC2fK0Fte9jx8sDCkEpYzloD_SbJZZXqEoIWXTDelxgOiV0knLPznMOW62w7Nni61HFnqBmxJ3k6myyJbfTwsKKzI9-SC8stOrGPPBGEfqHFnthp75Ebc6Z7EwT11UKSPEPZI1coAE1HN1JgMhrkb9mQ_wZ14qBtshx2QescvuOi8YB9AI_w5FpQvUmUNwqxS4XWdMPxVq9Wjg%2C%2C&hid=91046&hviperid=476914202&lr=114678&modelid=476914202&nid=54988&rs=eJwdjit2O0EMO_NYcFBxcYAtj3_xirLs0GyiVtmde2SNXt_r_n58Lq0E8inP9tEKPWc5aoC2oE8dSEv9e5tIMSdi1FVT19VGEea27DLOhpATrDnO09Prvbx5u5X7	шт	1/10

			kCA7GcJM7bdiADgn12cbvZ7liRf7e9Q8ihuq2Q8RMjMVzsknyN3coPJz d7-AP5VL8M%2C&text=Бумара%20офисная% 20А4		
2	Вилки		https://www.trial-market.ru/products/vilka-plastikovaya-14-8-sm-rossiya.html Вилка пластиковая 14,8см, белая	шт	20
3	Стакан		https://www.trial-market.ru/products/stakan-200ml-prozrachnyj-p-p-sp-21623.html Стакан 200мл прозрачный полипропилен	шт	20
4	Чашка		https://pakstar.ru/catalog/odnora-zovaya-posu-da-1/stakany-plastikovye-1/3057/ 0.18-0,2л, для холодных и горячих напитков	шт	20
4	Тарелка мелкая		https://www.trial-market.ru/products/tarelka-d-165-mm-plastikovaya-p-p-int.html Тарелка d=165мм пластиковая п/п	шт	20
5	Салфетки бумажные		https://odintsovo.tiu.ru/p450101771-salfetki-bumazhnye-100.html?openstat=tiu_prosale%3Bбумажные+салфетки%3Bсалфетки+бумажные+100+шт.%2C+23x24+см%2C+LASLA%2C+эконом%3Btag 50 шт в уп.	шт	2
6	Бумажные полотенца		https://supplz.ru/gigiena-i-uborka/bumainaya-gigienicheskaya-produkciya/bumainye-polutentsa/bytovye-bumainye-polutentsa/polutence-bumazhnoe-2sl-2rul-upak-lime-beloe Цвет: белый	шт	1

КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1.	Стол офисный		https://griff48.ru/catalog/stoly-rabochie/stol-pismennyy-pryamougolnyy mf-visko-stil-orekh-1200-700-750/ 1400x600x750	шт	2
2.	Стул офисный		https://maxflex.ru/kresla-dlya-ofisa/stulya dlya-posetiteley/stul-dlya-posetiteley-izo servy-tkan-metall-chernyy Размеры: 55x80	шт	6
3.	Корзина офисная		https://www.officeplanet.ru/catalog/goods/korzinv-dla bumag3/235841/ Корзина для бумаг, 14 л	шт	1
4.	Вешалка		https://www.ikea.com/ru/ru/catalog/hranenie-i-porvadok/st001/?utm_source=yandex&utm_medium=cp&utm_campaign=ipr_Msk_SSA_image_name_category_new_offer&utm_content=pid%7C0100000020377870396_%7Ccid%7C51156860%7Cgid%7C4168120334%7Caid%7C8923845898%7Cpos%7Cpremium1%7Ckey%7Cikea%20вешалка%7Caddphrases%7Cno%7Cdtype%7Cdesktop&utm_term=ikea%20вешалка&yclid=1850437045420597296	шт	2
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
№ п/п	Наименование	Фото необходимого оборудования, средства индивидуальной защиты	Технические характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед. измерения	Кол-во

1	Огнетушитель порошковый ОП 4(3)-ABCE-02		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus-hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/ Класс ABCE	шт	2
2	Подставка для огнетушителя П-15 НПО Пульс		https://www.magazin01.ru/catalog/ognetus-hiteli/Poroshkovye-ognetushiteli/Ognetushitel-OP-4-z-A-V-S-s-kronshteynom/	шт	2
3	Набор первой помощи		https://www.komus.ru/katalog/tovary-dlya-doma/domashnyaya-aptechka/aptechki-pervoj-pomoshhi/c/987492/	шт	1
4	Кулер с питьевой водой		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Вода питьевая для куллера		19л	шт	3
6	Часы настенные		https://beru.ru/product/chasy-nastennye-kvartsevye-centek-ct-7105-white/100616679730?show-uid=15865292121287530121306001&off-erid=T3trG-Ps8H0CeHrfJelTWgA	шт	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ/КОММЕНТАРИИ

Количество точек электропитания и их характеристики, количество точек интернета и требования к нему, количество точек воды и требования (горячая, холодная)

№	Наименование		Тех. характеристики	Ед. измерения	Необходимое кол-во
1	Розетки 220 В		Взбивальные машины - 0,28кВт	шт	5
			Плиты индукционные – 3.5 кВт	шт	6
			Весы электронные настольные - мощность, кВт:0.01	шт	6
			Холодильный шкаф двухдверный - 650 Вт	шт	1
			Холодильный шкаф однодверный- 0,05 кВт	шт	5
			Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2

			Микроволновая печь	шт	5
			Чайник 2,4 кВт	шт	1
			Принтер	шт	1
			Ноутбук	шт	1
2.	Розетки 380 В		Конвектомат подключается к электросети. Мощность 10,1 кВт	шт	5
3	Кулер с питьевой водой		Шкаф шоковой заморозки – мощность 2 кВт	шт	2
4	Вода для кулера		Напольный, без охлаждения	шт	1
5	Подводка горячей и холодной воды			л	57
6	Канализация		Для двух моек	шт	2холод ная/2го рячая
7	Интернет, wi-fi			шт	1
			Wi-fi	шт	1

7. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом всех основных нозологий.

Наименование нозологий	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.
Рабочее место участника с нарушением слуха	8	1,5	При необходимости участник может использовать сигнализатор цифровой с вибрационной и световой индикацией для слабослышащих и глухих 1шт

Рабочее место участника с нарушением зрения	8	1,5	При необходимости участник может использовать электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse 1шт
Рабочее место участника с нарушением ОДА	10	2	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	8	1,5	Не требуется
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	8	1,5	Не требуется

8. Схема застройки соревновательной площадки.

Застройка осуществляется на группу участников (для всех категорий участников). Организация рабочих мест одинакова для всех нозологий.

9. Требования охраны труда и техники безопасности.

1. Общие требования безопасности

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Участник конкурса извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания. 1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; • снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не снимать пробы пальцами.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые,

бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
 - проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
 - надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
 - удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
- достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования; • наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
 - наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность специальной тары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ. 3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших

усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

3.9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования: • соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;

- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";

- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;

- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;

- соблюдать нормы загрузки оборудования;

- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);

- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;

- не превышать допустимые скорости работы;

- не извлекать руками застрявший продукт;

- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);

- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;

- не оставлять без надзора работающее оборудование, не складывать на оборудование инструмент, продукцию;

- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий; Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. Применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.